Salvis Combi-Steamer Easy Evo 06
Appareils électriques et Gas

SCS 1/1 SEP
SCS 1/1 SGP

SCS 1/1 LEP
SCS 1/1 LGP

SCS 1/1 HEP
SCS 1/1 HGP

SCS 2/1 LEP
SCS 2/1 LGP

SCS 2/1 HEP
SCS 2/1 HGP

Mode d'Emploi

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Table de Matières

1. Indications relatives à la sécurité 5
2. Mode d'emploi 6
   - 2.1 Tableau de commande à touches / affichages 6
   - 2.2 Etats généraux de fonctionnement 7
   - 2.3 Enclenchement et déclenchement 7
   - 2.4 Travail avec des programmes 7
   - 2.4.1 Modification de programme 7
   - 2.4.2 Effacement de programme 7
   - 2.4.3 Ecrire un nouveau programme 7
   - 2.4.4 Bloquer des programmes 8
   - 2.4.5 Débloquer des programmes 8
   - 2.5 Commande manuelle 8
   - 2.5.1 Vapeur 9
   - 2.5.2 Mixte 9
   - 2.5.3 Air pulsé 9
   - 2.5.4 Choix de la température 9
   - 2.5.5 Choix du temps 9
   - 2.5.6 Régulation de la température à coeur 9
   - 2.5.7 Cheminée et vaporisation 9
   - 2.5.8 Vitesse du ventilateur 9
   - 2.5.9 Signal sonore 10
   - 2.5.10 Touche d'économie d'énergie 10
   - 2.5.11 Touche d'information 10
   - 2.5.12 Touche Clear (effacement) 10
   - 2.5.13 Touche Enter (confirmation d'entrée) 10
   - 2.5.14 Touche Démarrage/Stop 10
   - 2.5.15 Réglage de l'heure et de la date 10
   - 2.5.16 Réglage de la présélection de l'heure de mise en marche 10
   - 2.6 Programme de service 11
   - 2.7 Refroidissement rapide 13
   - 2.8 Imprimante de rapport HACCP 13
   - 2.9 Affichages de crédit d'eau pour adoucisseurs 13
3. AUTOCLEAN 14
   - 3.1 Installation 14
   - 3.2 Utilisation 15
4. Nettoyage et entretien 17
   - 4.1 Sur les appareils sans AUTOCLEAN ! 17
   - 4.2 Douchette avec dispositif de rappel automatique 17
   - 4.3 Entretien des joints de porte 18
   - 4.4 Nettoyage des surfaces extérieures 18
   - 4.5 Nettoyage de la porte vitrée 18
   - 4.6 Nettoyage de la gouttière et de l'égouttoir 18
   - 4.7 Nettoyage du filtre anti-graisse 18
   - 4.8 Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane 19
   - 4.9 Nettoyage du filtre d'aspiration d'air 19
5. Dérangements mineurs et remèdes 20

Copyright by SALVIS AG Switzerland
Version 1.0 10/2006
Oftringen, 18.6.2007
No. d'article 1C 949612

Chère cliente
Cher client

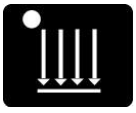
Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement ce "Manuel d'installation et le Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en mode «air pulsé», «vapeur» ou «mixte», (la combinaison des deux).

Les modes de cuisson

	Vapeur	La cuisson «vapeur» est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourée de vapeur.
	Mixte	La cuisson «mixte» figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.
	Air pulsé	La cuisson «air pulsé» est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie.

Système de sécurité SPS (Steam Protecting System)

Aspiration de la vapeur en fin de cuisson.
Juste avant la fin du programme de cuisson, les vapeurs qui se trouvent dans le four sont aspirées. Aucune vapeur - ou extrêmement peu - ne s'échappe du four au moment où l'opérateur ouvre la porte.

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation

Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu.
Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.
Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. Observer les branchements à l'eau douce et dure.

Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.

Opération

Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !

Le four mixte doit être utilisé uniquement
- par du personnel avisé
- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur**.**

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.

En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société Salvis est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société Salvis AG, Aarburg.

Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyant à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.

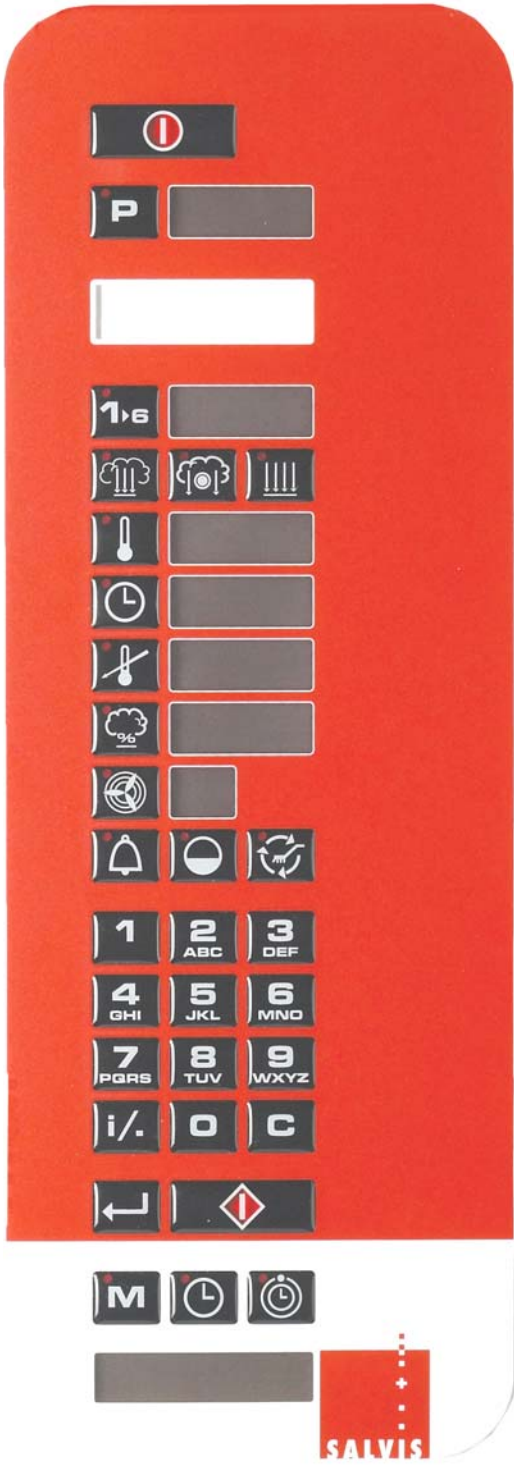
Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore

La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Mode d'emploi

2.1 Tableau de commande à touches / affichages



Touche Marche/Arrêt

Touche de sélection des programmes

Affichage du numéro du programme

Affichage du texte de programme

Touche de sélection des phases de cuisson

Affichage des phases de cuisson
Phase en cours/Total des phases prévues

Touche de sélection des modes de cuisson

Air chaud, Mixte, Vapeur

Touche de sélection de la température Chambre de cuisson

Affichage de la température
Valeur désirée/effective 20 - 300°C

Touche de sélection de la durée

Affichage de la durée
Valeur désirée/effective en minutes

Touche de sélection de la température à coeur

Affichage de la température à coeur
Valeur désirée/effective 20 - 99°C

Touche de vaporisation

Affichage humidité en %

Touche de vitesse du ventilateur

Affichage 2 ou 3

Touche du signal sonore
Touche de réduction de puissance

Touche Auto-Clean

Clavier numérique avec lettres

Touche Information

Touche d'annulation / Annuler

Touche Entrée
Confirmation de saisie

Touche de démarrage/stop

Touche d'enregistrement des programmes

Touche de programmation du démarrage 24 heures

Touche d'indication de l'heure

Affichage
Heuret
Heure de démarrage programmée
Erreur de manipulation
Erreur de fonctionnement

2.2 Etats généraux de fonctionnement

La cuisson ne démarre que si la porte est fermée.
Si un processus de cuisson est actif, l'affichage de programme indique run – N° de programme No-run / resp. AQA.
A l'ouverture de la porte, le ventilateur, le chauffage de l'espace de cuisson et l'injection d'eau s'arrêtent. L'affichage montre trois barres qui clignotent.
Le temps de cuisson est suspendu, le processus actuel est interrompu. Après fermeture de la porte, le processus de cuisson continue à l'endroit de l'interruption.

2.3 Enclenchement et déclenchement

Presser. Enclencher et déclencher l'appareil. Le texte affiché indique la version du logiciel. Dès que les 5 LED clignotent, on peut faire une entrée.
Il est possible ensuite de travailler manuellement ou avec des programmes.

2.4 Travail avec des programmes

Presser. La LED s'allume. Le dernier programme sélectionné est affiché.

Presser. La LED clignote. Le 0 est affiché. Entrer le numéro de programme désiré avec le clavier de 10. On dispose de 289 places de programme.
Voir Registre des programme dans le livre de cuisine.

Presser. L'appareil démarre, l'affichage montre le numéro de programme en alternance avec "run" et "AQA", si l'on ne travaille pas avec la sonde de température à coeur. "AQA" Adaptation de Quantité Automatique. Le temps de cuisson ne commence à s'écouler que lorsque la température a atteint une valeur située 10°C au-dessous de la valeur entrée. Alors "AQA" n'est plus montré.

2.4.1 Modification de programme

Presser. Sélectionner le numéro de programme.
Modifier les valeurs souhaitées.

Presser. Entrer le numéro de programme.

Presser. Le texte peut maintenant être modifié.

Presser. Toutes les modifications sont enregistrées.

2.4.2 Effacement de programme

Presser. Entrer le numéro de programme à effacer et confirmer avec .

Presser.

Presser. La LED clignote. Entrer encore une fois le numéro de programme.

Presser pour confirmer.

2.4.3 Ecrire un nouveau programme

Presser. Enclencher l'appareil

Presser. Le dernier programme sélectionné est affiché.

P — Presser. La LED clignote. Le 0 apparaît. Entrée d'un numéro de programme vide. Chercher des places de programme vides et occupées:
M vide et presser sur 0
M occupé et presser sur 1

1 6 — Presser. La phase 1 est affichée. Entrée de toutes les valeurs désirées pour la 1ère phase. Confirmer avec ↵.

Presser, afin d'activer le signal sonore entre deux phases.

↵ — Presser, pour terminer.

1 6 puis 2 ABC — Presser. Entrer la phase 2 de manière analogue à la phase 1.
Le programme peut présenter jusqu'à 6 phases de cuisson.

M — Presser. Entrer le numéro de programme.

↵ — Presser. Le curseur clignote dans l'affichage du texte. On peut maintenant entrer avec le clavier un texte de 16 caractères au maximum.
Entrée du texte: en pressant rapidement sur les touches alphabétiques correspondantes, on peut écrire par ex. A; B; C; 2; ä ou M; N; O; 6; ö, etc.
Espaces avec la touche 0
Retour avec la touche C

↵ — Presser. Toutes les entrées sont mémorisées. Affichage en service:
Temps total de toutes les phases, presser simultanément 6 MNO + 9 WXYZ.
Dernière durée du programme de cuisson, presser simultanément 6 MNO + 3 DEF.

2.4.4 Bloquer des programmes

P — Presser. Entrer le numéro de programme.

M et P — Presser simultanément. Le texte affiché indique "Bloc de programme".

7, 4, 1 et ↵ — Presser. Un point apparaît derrière le numéro de programme.
Si un programme est bloqué, les valeurs ne peuvent être ni modifiées, ni enregistrées.

2.4.5 Débloquer des programmes

P — Presser. Entrer le numéro de programme.

M et P — Presser simultanément. Le texte affiché indique "Bloc de programme".

7,8,9 et ↵ — Presser. Un point apparaît derrière le numéro de programme.

2.5 Commande manuelle

⏻ — Presser. Enclencher l'appareil.
Dès que les LED clignotent, on peut procéder à l'entrée.

En sélectionnant un climat de cuisson, vous passez en mode manuel.
Toutes les fonctions peuvent être sélectionnées.
Le travail avec des phases de cuisson n'est pas possible.
A la fin du processus de cuisson, le signal sonore retentit.

2.5.1 Vapeur

Presser. La LED s'allume. La température affichée indique 99°C, réglage de base automatique de la plage de température 30 - 130°C.

2.5.2 Mixte

Presser. La LED s'allume. La température affichée indique 130°C, réglage de base automatique.

2.5.3 Air pulsé

Presser. La LED s'allume. La température affichée indique 150°C, réglage de base automatique.

2.5.4 Choix de la température

Presser. La LED s'allume. Entrée de 30 - 300°C possible. Tant que le chauffage est enclenché, un point est allumé en bas à droite sur l'affichage.

2.5.5 Choix du temps

Presser. La LED s'allume. Entrée en minutes et décimales, par ex. 5.5 correspond à 5 minutes et 30 secondes. Entrée max. 999 minutes.
Démarrage du temps de cuisson: si la température dans l'espace de cuisson a atteint 10°C au-dessous de la valeur entrée. AQA = Adaptation de Quantité Automatique.

2.5.6 Régulation de la température à coeur

La sonde à coeur est un capteur à points multiples. Planter la pointe de la sonde au milieu du morceau à cuire. Choisir le climat voulu, la température du four, la température à coeur ainsi que d'autres fonctions supplémentaires. Mettre l'appareil en marche.

- L'horloge de commande est hors fonction.
- Si la sonde n'est pas plantée dans le morceau à cuire ou la sonde à cœur est trop chaude, un code d'erreur E48 est indiqué. Alors la cuisson ne démarre pas. Refroidir ou introduire la sonde dans les mets.
- Si la température doit encore être augmenté après qu'elle a été atteinte, une différence de température de + 3°C au moins est nécessaire.

2.5.7 Cheminée et vaporisation

Climat air chaud
Par une brève pression, la cheminée s'ouvre (affichage 1) ou se ferme (affichage -). en position standard, le clapet est fermé.
Par une pression prolongée, la vaporisation est activée. La durée de vaporisation est alors indiquée en secondes.

Climat mixte
La fonction de cheminée est bloquée. Presser la touche, la LED clignote.
L'humidité en % peut être choisie exactement de 0 à 100%.
Une vaporisation supplémentaire est possible.

Climat vapeur
L'humidité est toujours à 100% et ne peut pas être influencée.
La cheminée est toujours fermée et une vaporisation n'est pas possible.

2.5.8 Vitesse du ventilateur

Presser la touche. La LED clignote.
Entrée 2 = lent, Entrée 3 = rapide. Cela s'applique à tous les climats.
Avec appareils à gaz, seulement entrée 3 actif.

2.5.9 Signal sonore

Annonce la fin du programme, la fin de phase ou un message d'erreur.
Quittance en pressant sur la touche ou en ouvrant la porte.
La durée du signal sonore peut être réglée. Peut être programmé entre deux phases de cuisson, retentit alors par intermittence.

2.5.10 Touche d'économie d'énergie

Presser la touche. La LED s'allume. La puissance est réduite de 1/2.
Seulement actif en mode de programme. Avec appareils à gaz ne pas actif.

2.5.11 Touche d'information

Presser la touche. Pour l'information de l'affichage des valeurs de consigne et réelle de la température et du temps ou comme touche de point décimal.

2.5.12 Touche Clear (effacement)

La touche Clear permet d'effacer des programmes ou des étapes de cuisson du programme et de la mémoire. Aussi pour quitter des affichages d'erreurs.

Effacement d'une étape de cuisson:
Entrer le N° de programme et de l'étape de cuisson à effacer et confirmer avec .

Presser la touche. L'étape de cuisson clignote. Confirmer avec la touche .
L'étape de cuisson est effacée. Les étapes de cuisson suivantes avancent.

Effacement d'un programme:
Entrer le N° de programme. La LED clignote et confirmer avec .

puis

Presser la touche. Entrer le numéro de programme à effacer et confirmer avec . Le programme est effacé.

2.5.13 Touche Enter (confirmation d'entrée)

Presser pour confirmer des entrées qui doivent être modifiées en service.
Est aussi utilisée pour la programmation.

2.5.14 Touche Démarrage/Stop

Presser la touche. Démarrage de la cuisson on. Les dernières valeurs entrées seront affichées. En service presser la touche pour interrompre le processus.

2.5.15 Réglage de l'heure et de la date

Enclencher l'appareil, les LED clignotent.

Presser la touche. L'affichage 0 apparaît.
Entrer les heures et les minutes, sans point décimal.

Presser la touche. Entrer le jour, le mois, séparer par un point décimal.

Presser la touche. L'affichage 0 apparaît. Entrer l'année.

Presser la touche. L'heure est affichée.

2.5.16 Réglage de la présélection de l'heure de mise en marche

Enclencher l'appareil.

Presser. Entre le numéro de programme voulu et confirmer avec .

puis

Presser. Les deux LED clignotent. L'affichage indique 0.
Entrer l'heure de mise en marche et presser sur la touche Start.
L'affichage et la lampe de l'espace de cuisson s'éteignent.

La LED s'allume dans la touche de présélection de l'heure.
A l'heure prescrite, l'appareil s'allumera automatiquement, l'affichage et la lampe de l'espace de cuisson seront de nouveau actifs.

Presser. Les données réglées seront brièvement affichées.

Presser, pour quitter le mode de réglage de l'heure de mise en marche.

2.6 Programme de service

Utilisation par le cuisinier. Accès normal en maintenant enfoncées les touches „air chaud“ et „vapeur“ puis mise en marche.

Rester sur les deux touches et jusque l'indication P F. I arrive. La touche „P“ permet de parcourir les fonctions principales F1-F3, la touche „Température“ les fonctions secondaires U.

Appuyer sur la touche (arrêt) pour quitter le programme de service.

Tableau des défauts (F1)

Les codes d'erreur sont indiqués dans l'afficheur de l'horloge en alternance avec la date et l'heure. Tout défaut qui survient est également signalé par un signal sonore.
Vous pouvez interroger un maximum de 50 défauts. Appuyer sur „C“ pour effacer la mémoire des défauts.

Code de défaut	Cause du défaut	Réaction
E: 01	Seulement appareils gaz: Pas de signal de flamme chambre haut	Appuyer sur la touche C pour démarrage
E: 02	Seulement appareils gaz: Pas de signal de flamme, chambres bas	Appuyer sur la touche C pour démarrage
E: 13	Erreur lors de l'enregistrement des données dans la mémoire des programmes de cuisson	Éteindre puis rallumer l'appareil
E: 20	Erreur de liaison entre les mémoires	Éteindre l'appareil. Découplage du réseau pour min. 60 sec. Faire appel au S.A.V.
E: 21	Situation critique du processeur	Arrêt du fonctionnement, éteindre puis rallumer l'appareil
E: 22	Défaut du capteur tachymétrique. Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Arrêt du fonctionnement, faire appel au S.A.V.
E: 30	Défaut du capteur de la chambre de cuisson	Arrêt du fonctionnement, faire appel au S.A.V.
E: 32	Défaut du capteur de la chambre de cuisson, 2ème chambre	Arrêt du fonctionnement, faire appel au S.A.V.
E: 34	Coupure thermostat de sécurité, 2ème chambre	Effectuer une réinitialisation, faire appel au S.A.V.
E: 35	Coupure thermostat de sécurité, 1ère chambre	Effectuer une réinitialisation, faire appel au S.A.V.
E: 36	Défaut du capteur de vapeurs	Poursuite du travail possible, faire appel au S.A.V.
E: 37	Problème de température tôle électrique > 65 °C	Nettoyer le filtre à air
E: 38	Problème de température tôle électrique > 70 °C	Arrêt du fonctionnement, faire appel au S.A.V.

E: 40	Coupure sonde à cœur	Poursuivre le travail sans sonde KT, faire appel au S.A.V.
E: 42	Coupure sonde à cœur 2	Poursuite du travail possible
E: 44	Coupure sonde à cœur 3	Poursuite du travail possible
E: 46	Coupure sonde à coeur 4	Poursuite du travail possible
E: 48	Après démarrage d'une cuisson, la sonde à coeur est trop chaude.	Refroidire ou introduire la sonde à coeur dans les mets.
E: 51	Pression d'eau absente pour le nettoyage automatique	Ouvrir les robinets ou augmenter la pression. Pressostat défectueux. Faire appel au S.A.V.
E: 53	Le moteur du ventilateur ne tourne pas	Arrêt du fonctionnement. Faire appel au S.A.V.
E: 56	Démarrage de la cuisson sans valeurs.	Sélectionner les valeurs et mettre en marche.

État des compteurs (F2)

U1 Consommation d'eau de la vanne Y1 en litres (pour l'affichage du crédit de l'adoucisseur)
U2 Température sur le module Ordinateur de commande
U3 Nombre d'heures de fonctionnement de l'ordinateur de procédé [h]
U4 Énergie consommée [kWh]
U5
U6

Paramétrage (F3)

U1 Crédit d'eau pour l'adoucisseur Valeur Default [0]
0 Fonction bloquée
1-19999 litres Libération de l'adoucisseur d'eau

U2 Contraste du LCD (10..45) Valeur Default [15]

U3 Durée maximale du signal sonore en fin de procédé [1 – 60 minutes] Valeur Default [0]
Il est possible de limiter la durée maximale de l'alarme sonore
0 Pas de limitation de la durée de l'alarme
1-60 Durée maximale de l'alarme

U4 Durée maximale du signal sonore lors
d'un changement de phase [1 – 180 secondes] Valeur Default [10]
Il est possible de limiter la durée maximale de l'alarme sonore
0 Pas de limitation de la durée de l'alarme
1-180 Durée maximale de l'alarme

U5 Sélection de la langue pour HACCP et l'affichage éventuel du programme Valeur Default [0]
0 = Allemand
1 = Anglais
2 = Italien (expressions HACCP en anglais)
3 = Français
4 = Espagnol (expressions HACCP en anglais)

U6 Temps de préchauffage en minutes
0 Pas de préchauffage
1..50 une nouvelle phase démarre avec 10 °C de plus que la température de la phase suivante.
! Prend effet seulement avec la copie au point U7 !

U7 Copie des programmes originaux ou seulement des nouveaux noms

Saisie 741 Les programmes de cuisson originaux sont copiés dans la zone de la mémoire qui concerne le cuisinier. Les noms des cuisiniers sont ici repris à l'aide de la langue choisie (voir F3 - U5). Seules sont remplacées les lignes de programme de cuisson telles qu'elles apparaissent dans les programmes originaux.

Saisie 147 Les programmes de cuisson originaux sont copiés dans la zone de la mémoire qui concerne le cuisinier. Les noms des cuisiniers sont ici repris à l'aide de la langue choisie (voir F3 - U5). Seuls sont remplacés les noms de programme de cuisson telles qu'ils apparaissent dans les programmes originaux.

U8 SPS: Steam-Protecting-System
0 SPS Fonction désactivé
1 SPS Fonction activé

2.7 Refroidissement rapide

Pour refroidir rapidement l'espace de cuisson, le programme N° 299 est prévu.
Réglage par ex.: 99°C et 100% d'humidité
Temps 999 puis démarrer
On peut lire avec la touche Info la température actuelle.

2.8 Imprimante de rapport HACCP

Raccorder l'imprimante de rapport à l'interface RS 232.

P et ⏻ Presser simultanément.

P Maintenir la touche jusqu'à ce que les chiffres (jours enregistrés) apparaissent dans l'affichage "N° Prog.".
La date correspondante paraît dans l'affichage "Heure du jour".
Presser ↵; lance l'impression du jour correspondant. Le chiffre clignotant "Affichage ventilateur" indique que l'impression est en cours.
L'impression peut être interrompue avec C.

Fonctions supplémentaires: Entrer les chiffres 1-9 pour imprimer le nombre de jours en arrière correspondants.

Imprimer au choix 1 des 28 dates (jours) possibles.

🕒 Presser (Heure du jour) et entrer JJMM.

Presser ↵. La "Date" correspondante (si présente) ou celle suivant immédiatement est affichée dans "Heure".

2.9 Affichages de crédit d'eau pour adoucisseurs

Si un adoucisseur d'eau est raccordé, le crédit d'eau restant est affiché. Le crédit doit être entrée par le service de la commande.
A chaque enclenchement de l'appareil, le crédit restant en % est affiché pendant 5 sec. dans l'affichage de l'heure. Si celui-ci est de moins de 5%, il sera affiché dans les sec. Quand le crédit est épuisé, il apparaîtra dans les secondes l'affichage "h20".
Après régénération ou remplacement, le crédit peut être remis à zéro de la manière suivante: déclencher puis enclencher de nouveau la commande (les LED clignotent).

% + C Presser les touches. Le crédit est remis à 100% et la date de remise à zéro est actualisée. Interrogation de la dernière remise à zéro du crédit en mode sélection du mode de fonctionnement (les LED clignotent).
Presser sur la touche de vaporisation.

3. AUTOCLEAN

3.1 Installation

⚠ **Les** instructions **relatives à l'installation sont à lire attentivement.**

Autoclean permet un nettoyage entièrement automatique de l'espace cuisson. Il suffit de sélectionner le programme de nettoyage selon le degré de saleté et le nettoyage se fait tout seul. Il faut d'abord connecter le four, puis installer ***Autoclean*** selon les instructions fournies avant de mettre le nettoyage en marche.

Consignes de sécurité

⚠ Utiliser uniquement le nettoyant **Salvis MULTI-CLEAN spécial** et le rince éclat **Salvis MULTI-CLEAN .** Ces produits sont conçus spécialement à cet usage.
Les dispositifs de sécurité du four sont conformes aux clauses de la réglementation relative à l'eau potable en ce qui concerne l'usage de ces produits.
En cas d'utilisation d'autres produits (nettoyant et rince éclat) il y a des risques de dégâts. Dans ce cas, Salvis AG décline toute responsabilité pour les dégâts consécutifs.

⚠ **Changer ou remplir les bidons de nettoyant et de rince éclat:**
Suivre les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtement de protection est obligatoire.

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant la marche du programme *Autoclean***. Nettoyant, rince éclat ou eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle, il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

⚠ **Au cas ou l'appareil n'est pas utilisé pendant plus longtemps, laver le système Autoclean très soigneusement avec de l'eau tiède, afin d'éviter le collage de nettoyant et rince-éclat sur les éléments intégrés.**
Enlever les raccords à vis des bidons et placer les bouts des tuyaux avec les filtres dans de l'eau tiède. Autoclean: Démarrer le programme no. 295 et rincer l'espace soigneusement jusqu'à ce que aucun nettoyant ne reste dans les tuyaux et dans l'espace.

Raccordement

Pour le raccordement du nettoyant et du rince éclat, voir croquis. Un pictogramme collé sur le four indique les raccordements à faire.

Reiniger	**Klarspüler**
Cleaner	**Rinse agent**
Nettoyant	**Rince-éclat**
⬇	⬇

Fixer les tuyaux des bidons aux branchements respectifs du four à l'aide des brides de serrage fournies. Pour le premier branchement et également pour l'échange, dévisser les couvercles des bidons nouveaux et visser les couvercles avec les tuyaux respectifs.

⚠ **Attention: Raccord rouge pour le nettoyant. Raccord bleu pour le rince éclat!**
Observer les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtements de protection est obligatoire.

Si vous avez besoin des tuyaux plus longs, les commander chez nous (article No. 444056).

⚠ **Placer les deux bidons plus bas ou au même niveau que le four mixte. Veiller à ce qu'ils soient facilement accessibles pour l'échange.**
La hauteur d'aspiration maximale entre le bidon et le branchement au four est de 1.50 m et la longueur des tuyaux maximale est de 10 m.

Comment changer les bidons Nettoyant et Rince éclat

⚠ S'il n'y a plus suffisamment de nettoyant ou de rince éclat dans les bidons, il faut les changer ou les remplir**. Attention: Raccord rouge pour le nettoyant et raccord bleu pour le rince éclat**

Avant de procéder au nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince éclat dans les bidons. **Contrôle visuel !** Si nécessaire, changer ou remplir les bidons. S'assurer que le raccord **rouge est pour le nettoyant** et le **bleu pour le rince éclat**.
Vérifier qu'il n'y a plus de nourriture dans l'espace cuisson.
Retirer le filtre anti-graisse, le filtre d'écoulement, les récipients, grilles, plaques, etc. Les nettoyer à part. Pour les fours sur pieds, placer le chariot à l'intérieur du four.

3.2 Utilisation

⚠ Avant la mise en marche d'un programme Autoclean, ouvrir le robinet, sinon un message d'erreur E51 est affiché et le programme ne peut pas démarrer.
Si au lancement d'un programme, l'espace de cuisson se trouve à une température dépassant 80°C, ce fait est signalé par l'affichage clignotant "HOT" et "device to hot". Un programme de refroidissement sera alors lancé automatiquement.
La durée du programme de nettoyage ne commencera qu'à partir de 80°C. IL EST RECOMMANDE DE REFROIDIR AVEC LA DOUCHE DE L'ESPACE DE CUISSON POUR GAGNER DU TEMPS.

Programmes Autoclean

Selon l'état de salissure, on peut choisir parmi 5 programmes.

N° de programme et texte	Salissures de l'espace de cuisson	Durée de marche en minutes *)	Déroulement du programme
290 Clean manuel	Légère salissure	env. 20 min.	- programme 2 niveaux - étuver à 70°C, 10 min. - gicler le détergent - étuver à 70°C, 10 min.
291 Clean rincer	Rinçage rapide en cas de salissure légère ou entre les cuissons au cours de la journée	env. 2 min.	Rincer à l'eau
292 Clean court	Légère salissure par cuisson répétée de légumes et de viandes	env. 45 min.	Adoucir, nettoyer 1x, rincer, sécher
293 Clean standard	Forte salissure par cuisson répétée de mets rôtis et grillés	env. 76 min.	Adoucir, nettoyer 2x, rincer, sécher
294 Clean intensif	Très forte salissure par cuisson répétée légumes et de mets rôtis et/ou grillés	env. 107 min.	Adoucir, nettoyer 3x, rincer, sécher
295 Remplir bidon	Lors d'une installation nouvelle ou de remplacement de bidons	env. 2 min.	

*) La durée de marche du programme de nettoyage varie selon la taille de l'appareil !

Démarrage du programme Autoclean

Presser. Les LED clignotent.

Presser sur la touche de nettoyage. Le numéro de programme 290 paraît.

Presser. Le 29 paraît.
En sélectionnant de 0, 1, 2, 3, 4 et 5, on peut compléter les numéros de programme 290, 291, 292, 293, 294 et 295.

Presser. Le genre de nettoyage est affiché dans la zone de texte.
Le programme s'écoule selon les cycles définis.

⚠ Un programme de nettoyage ne doit pas être interrompu. Si aucun détergent n'a encore été giclé pendant le déroulement du programme, une interruption est possible.
Si l'appareil est arrêté ou s'il y a une coupure de courant après la première injection de détergent, il apparaît dans la zone de texte au retour du courant "ACL cont.". Le programme doit ensuite être exécuté jusqu'à sa fin.

Les programmes N° 291 - 295 ne sont pas modifiables et ils ne peuvent être sélectionnés que par la touche de nettoyage .

Attention: Si par erreur un programme Autoclean est choisit par la touche P, l'afficheur montre "ACL not allowed". Le programme ne déroule pas.

Le programme N° 290 peut être adapté aux besoins de la manière suivante:

Enclencher l'appareil.

Presser, entrer le N° 290 et confirmer avec .

Modifier les données et confirmer avec M et 2 x avec .

⚠ Après la fin du programme, il ne doit se trouver dans l'espace de cuisson aucune trace de détergent ni de produit de rinçage. Eventuellement rincer avec la douche.

Porte

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant le programme A*utoclean*.**
Nettoyant, rince éclat et eau brûlante risquent de gicler.
Si Autoclean est interrompu en ouvrant la porte, il paraît "Run ACL wait".
En fermant la porte le programme ACL poursuit.

La porte est équipée d'un système de fermeture de sécurité.
Appuyer la poignée deux fois vers le bas. La porte s'ouvre.

Programmation de la mise en marche an différé

Pour un nettoyage à une heure souhaitée, après le travail ou la nuit, le programme de nettoyage peut commencer en différé. Voir les instructions du mode d'emploi préprogrammation du temps de démarrage 2.5.16.

4. Nettoyage et entretien

4.1 Sur les appareils sans AUTOCLEAN !

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.
Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis, ici MULTI CLEAN spécial anti-graisse. C'est un produit spécialement développé pour l'utilisation dans les fours mixtes, testé et approuvé par nous.
Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson.
Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

Nettoyage de l'espace de cuisson avec le programme N° 290

Sélectionner le numéro de programme 290. Le programme se déroule en 2 phases.

1. Phase d'adoucissement, étuvage 60°C, 10 minutes
   (les châssis à suspendre, les plaques et les grilles peuvent rester dans l'appareil).
   Après l'écoulement du temps, le signal sonore retentit par intermittence.
   Ouvrir la porte et gicler du produit de nettoyage, laisser agir pendant 10 minutes environ.

⚠ **Ne gicler en aucun cas du produit de nettoyage dans l'espace de cuisson si la température dépasse 60°C.**

2. Phase de nettoyage, étuver à 60°C, 10 minutes
   Après que le signal sonore a retenti, ouvrir la porte et rincer à fond l'espace de cuisson au moyen de la douche. Nettoyer aussi le filtre d'écoulement.

⚠ Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures.
Pas de jet d'eau dans une enceinte trop chaude!

⚠ **S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion.**

Pour terminer, sécher l'intérieur et laisser la porte ouverte un petit peu pour ventiler la chambre de cuisson. Lors du nettoyage faire attention à ne pas endommager le thermostat.

4.2 Douchette avec dispositif de rappel automatique

Lorsque la douchette est extraite, elle reste arrêtée là où on entend un petit bruit. Pour l'enrouler, retirer le tuyau complètement. Il s'enroule automatiquement.

⚠ **L'eau coule seulement si le tuyau est arrêté!**

4.3 Entretien des joints de porte

D’une manière générale, un joint de porte est une pièce d’usure.
La durée de vie d’un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

- Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.
- Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d’entretien suivantes:

- Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l’aide d’un produit nettoyant dégraissant doux.
- Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre.
  Même si l’appareil n’est pas utilisé, laisser la porte ouverte.
- Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S’il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d’éviter que de la vapeur et de l’air ne s’échappent de l’appareil.
- Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu’ils y demeurent, celui-ci se désagrège à ces endroits.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Salvis.

4.4 Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

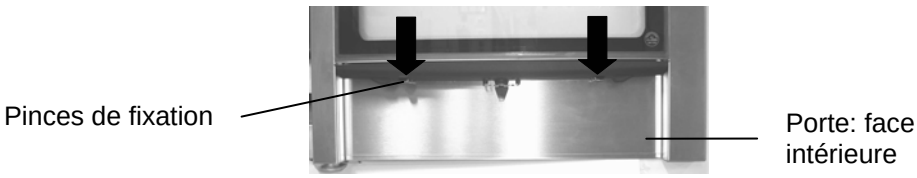
⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur à haute pression.**

4.5 Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante. Ouvrir pour nettoyage.
Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

4.6 Nettoyage de la gouttière et de l’égouttoir

La gouttière sous l’appareil: Nettoyage régulier, ci-inclus l’orifice d’écoulement.
L’égouttoir sur la porte: Presser les pinces de fixation vers le bas et retirer l’égouttoir vers le devant.



4.7 Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisse à fond à l'eau pure.
Il serait même préférable de travailler avec deux filtres respectivement deux jeux de filtres, dont l'un ou l'autre trempera toujours dans un bain de nettoyage.

4.8 Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane

Nettoyage au moins une fois par mois, respectivement selon l'encrassement.
Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
Décrocher le filtre anti-graisse.
Décrocher les supports d'accrochage.
Retirer les 4 vis et la tôle chicane.
Retirer la tôle chicane et la nettoyer
Nettoyer l'espace interne.
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.

Les types 20x1/1, 20x2/1 et 12x2/1 sont équipés des tôles chicanes pivotantes.

⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air**

4.9 Nettoyage du filtre d'aspiration d'air

⚠ Ce filtre se trouve au-dessous du tableau de commande. Il faut le nettoyer tous les deux mois.

Enlever le filtre, le nettoyer sous le robinet d'eau ou dans le lave-vaisselle.

5. Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

Informer le service après-vente
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La DEL de la touche Marche/arrêt ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'appareil ne démarre pas	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser le correctement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis MULTI CLEAN.
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace.
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint
Dans l'afficheur "Power down: 1126"	Coupure du secteur pendant la cuisson de plus que 30 sec.	Eteindre puis rallumer l'appareil. Selon la duré de la coupure, augmenter le temps de cuisson.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818
Telefax +41 62 788 1895